

METM24 SATURDAY LUNCH MENU

Hôtel de la Cité, Carcassonne

FOOD

TOASTS

Guacamole et piment d'Espelette (V-VG)
Sprats beurre de genièvre
Pain nordique aux tourteaux et estragon
(GF)

PETITS PLATS FROIDS

Rapée de carottes, cacahuètes soja
(V-VG-GF)
Lentilles du lauragais, moutarde de Castel
et herbes fraîches (V-VG-GF)
Salade d'endive orange et safran (V-VG-GF)

PETITS PLATS CHAUDS

Tortilla Serrano et péquillos (GF)
Gougère à la farine de maïs, tomates olive
noires (V-VG-GF)
Quiche brocolis et choux-fleurs (V)

FROMAGES

Chèvres de chez Combebelle*
(GF)

DESSERTS

Choux pistache et framboises et son
craquelin (V)
Tartelette fraise pistache (V)
Figue Rôtie aux 4 épices (VG-GF)
Fruits frais marinés à la menthe (VG-GF)

CANAPÉS

Guacamole with Espelette pepper (V-VG)
Sprats with juniper-flavoured butter
Nordic bread with crab and tarragon
(GF)

COLD DISHES

Carrot salad with peanuts and bean sprouts
(V-VG-GF)
Lauragais lentils with Castel mustard and
fresh herbs (V-VG-GF)
Orange and saffron chicory salad (V-VG-GF)

HOT DISHES

Serrano ham and piquillo pepper tortilla (GF)
Maize flour choux puff with black olives and
tomatoes (V-VG-GF)
Broccoli and cauliflower quiche (V)

CHEESE

Goat's cheeses from the Combebelle estate*
(GF)

DESSERT

Pistachio and raspberry choux puff with
craquelin topping (V)
Pistachio and strawberry tartlet (V)
Roast figs with mixed spice (VG-GF)
Fresh fruit in a mint marinade (VG-GF)

Légende / Key

V = végétarien / vegetarian

VG = végétalien / vegan

GF = sans gluten / gluten-free

* = produit cru ou non pasteurisé / raw or unpasteurized ingredient

DRINKS

Vin rouge ou blanc
Eau plate ou pétillante
Thé ou Café

Red and white wine
Still and sparkling water
Tea and coffee